

日本農林規格の見直しについて

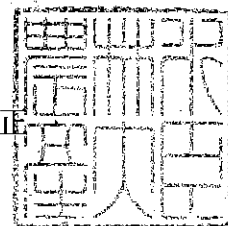
「ジャム類」

平成25年3月27日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正について（諮問）

下記1から15までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 フローリングの日本農林規格（昭和49年11月13日農林省告示第1073号）
- 2 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）
- 3 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）
- 4 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 5 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 6 構造用パネルの日本農林規格（昭和62年3月27日農林水産省告示第360号）
- 7 チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）
- ⑧ ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）
- 9 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 10 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 11 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第

446号)

- 12 果実飲料の日本農林規格(平成10年7月22日農林水産省告示第1075号)
- 13 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格(平成14年7月24日農林水産省告示第1305号)
- 14 農産物漬物の日本農林規格(平成17年11月14日農林水産省告示第1752号)
- 15 パン粉の日本農林規格(平成19年11月28日農林水産省告示第1491号)

ジャム類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成25年4月26日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格の制定・見直しの基準」（平成24年2月農林物資規格調査会決定）に基づき、ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

ジャム類の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、
（1）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
（2）異物の規定を削除する
等の改正を行う。

ジャム類の日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

ジャム類は、果実や野菜、花卉（以下「果実等」という。）を砂糖類などとともにゼリー化するまで加熱したものである。

これらは、ジャム、マーマレード及びゼリーの3つに分類され、このうち、マーマレードは、かんきつ類の果実を原料とし、かんきつ類の果皮が残っているもの、ゼリーは、果実等の搾汁を原料としたもの、ジャムは、マーマレード及びゼリー以外のものと定義されている。また、ジャムのうち、使用した果実の形を保持しているものをプレザーブスタイルと呼んでいる。なお、ゼリーは、JAS規格が定められていない。

近年の消費者の嗜好の変化に伴い、様々な果実を使ったもの、低糖度のもの、プレザーブスタイルのものなどバラエティに富んだ商品が製造されている。

家庭用製品では、瓶詰、カップ詰、袋詰など、業務用製品では、大型の缶詰などの商品形態で流通されている。

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、香味、色沢、ゼリー化の程度などを基準とする「内容物の品位」、糖分の指標となる「可溶性固形分」、果実等の量を規定した「果実等の含有率」等が規定されている。

表1 ジャム類の主な品質項目

		可溶性固形分	果実等含有率
ジャム類	ジャム	40%以上	特級：45% 標準：33%
	マーマレード	同上	特級：30% 標準：20%

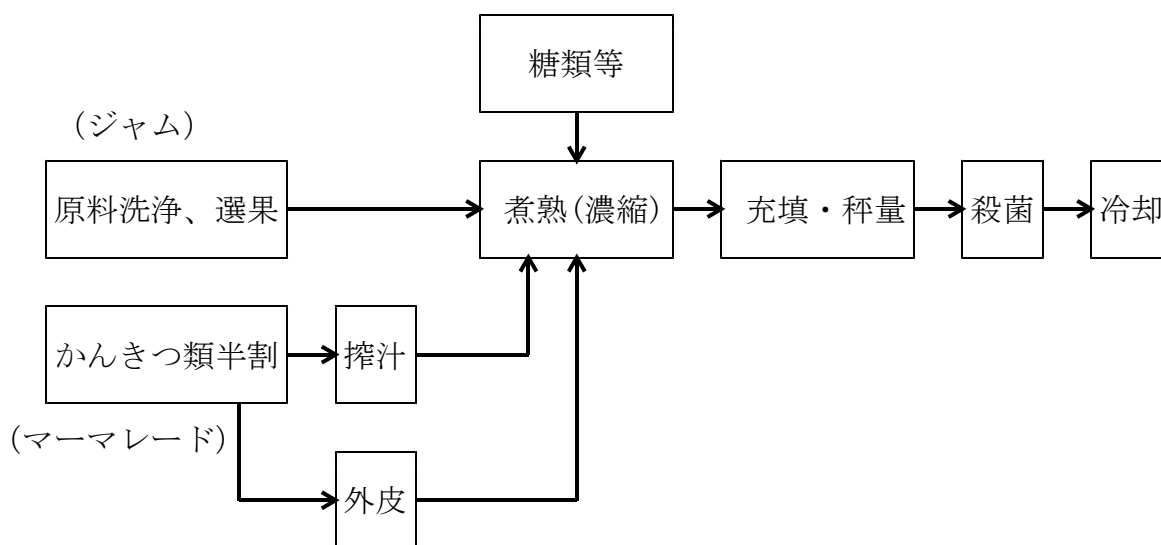
(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS格付品（以下「JAS品」という。）及びJAS格付品以外のもの（以下「非JAS品」という。）について、JAS規格で定める可溶性固形分について調査を行った。その結果、非JAS品15件中4件（ジャム1件、マーマレード3件）において、JAS規格の基準値を下回るものがあり、それらは「超低糖度」、「低カロリー」などと表示されていた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法



② 生産量

平成23年の生産数量は、36,324トンであり、平成19年に比べると、864トン減少している。種類別の割合は、ジャムが約80%、マーマレードが約20%となっている。

生産数量及び生産割合ともにここ数年ほぼ一定しており、大きな変化は見られない。

表2 生産数量の推移（平成19年～平成22年）

（単位：トン）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
ジャム類	35,460	36,616	36,570	36,159	36,324	864
ジャム	29,366	30,206	30,019	29,519	29,561	195
マーマレード	6,094	6,410	6,511	6,640	6,763	669

※ 生産数量：日本ジャム工業組合（一部ジャムの類似品を含む。）

(2) 格付の状況

平成23年度の格付数量は、4,265トンであり、平成19年度と比べると2,024トン減少しているが、過去4年で見ると大きな変動はない。

ジャム類全体の格付率は、平成23年度約11.7%であり、ここ数年大きな増減はない。

認定製造業者数は、平成23年に13事業者（以下「者」という。）であり、平成19年と比べると、4者減少している。また、認定製造業者数の内、12者がJAS格付を実施している（平成23年度）。

表3 格付数量の推移（平成19年～平成22年）

（単位：トン）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
ジャム類	6,289	4,411	4,441	4,243	4,265	-2,024
ジャム	5,672	3,826	3,844	3,639	3,682	-1,990
マーマレード	617	585	597	604	583	-34
特記事項	・格付数量が多い上位5社で、全格付数量の約83%を占める（平成22年度）。					

※ 格付数量：（一財）食品環境検査協会調べ

表4 格付率及び認定製造業者数の推移（平成19年～平成22年）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)	
格付率 (%)	ジャム類	17.7	12.0	12.1	11.7	11.7	-6.0
	ジャム	19.3	12.7	12.8	12.3	12.5	-6.8
	マーマレード	10.1	9.1	9.1	9.1	8.6	-1.5
認定製造業者数	17	15	15	14	13	-4	

※ 格付率（%）：格付数量／生産数量×100

※ 認定製造業者数：農林水産省（消費・安全局表示・規格課）調べ

(3) 規格の利用状況

製造業者27社（業界団体等に所属している社）のうち、13社（延べ13者）が認定の取得を行っていた。認定の取得の主な理由は、一定レベル以上の製造施設としての評価を得るため等の理由であった。

JAS規格による格付は少ないが、JAS規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていた。JAS規格の活用の理由は、社内の製造又は品質管理基準に引用しているなどであった。

3 取引の現況

(1) 取引の状況

生産数量の約67%が家庭用製品、約33%が業務用製品と推測される。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者へ販売されることが多く、業務用製品も、ほとんどが卸売業者を通じてレストラン等の外食業者及び製菓、製パン、洋菓子などの加工食品の原材料として製造業者等に販売されている。

その他、ジャム類の取引の特徴として、ブランドオーナーが他社に製品を製造させ、販売者となる形態がある。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）からの要求される以外は、JAS品又はJAS規格に準じた製品の納入を指定することはないと考えられる。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

家庭用製品は、バター、マーガリンと同様にパンに塗ったり、ヨーグルトにのせるなどに使用されている。

業務用製品は、レストラン店等の外食業者に使用されるほか、製菓、製パン、洋菓子などの加工食品の原材料として製造業者等に使用されている。

平成23年のジャム類の1世帯当たりの年間支出金額は、1,204円（1,247g）で、平成8年の1,174円（1,183g）に比較した結果、それぞれ約1.03倍（約1.05倍）と微増している（家計調査年報（総務省統計局））。

(2) 規格の利用状況

格付率は約11.7%となっており、消費者がJAS品を選択できる状況にある。

業務用製品については、学校給食用の納入基準として、JAS規格を引用している例が一部の自治体で見られた。

5 将来の見通し

ジャム類の生産数量及び販売金額はほぼ横ばいであるが、平成20年にJ A S格付数量が減少し、その後一定を保っている。今後ともジャム類全体の生産数量及びJ A S格付率については大幅な増減はないものと見込まれる。また、認定製造業者数についても、ここ数年ほとんど変化がないことから同様の推移が見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、ジャム類に関する国際的な規格として以下のCODEX規格が制定されている。

CODEX STANDARD FOR JAMS, JELLIES AND MARMALADES (CODEX STAN 296-2009)

7 その他

ジャム類の業界団体として、日本ジャム工業組合（会員27社）がある（平成25年3月現在）。

ジャム類の日本農林規格の改正案の概要

1. 規格の位置付け

ジャム類の日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、ジャム類を製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2. 改正案の概要

(1) 「異物」の削除（第3条）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されることから、削除。

(2) 「食品添加物」の改正（第3条）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

改 正 案		現 行			
<p>（適用の範囲）</p> <p>第1条 （略）</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>		<p>（適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、ジャム及びマーマレードに適用する。</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>			
用 語	定 義	用 語	定 義		
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は <u>蜂蜜</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 （略）	ジャム類	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は <u>はちみつ</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの		
ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。	ジャム	<u>ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</u>		
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。	マーマレード	<u>ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</u>		
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。	ゼリー	<u>ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</u>		
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。	プレザーブスタイル	<u>ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。</u>		
果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあつては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。	果実等含有率	<u>原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあつては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。</u>		
<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>			
区 分	基 準		区 分	基 準	
	特 級	標 準		特 級	標 準
内容物の品位	1 （略） 2 ゼリー化の程度が <u>適当</u> で、 <u>病虫害</u> 害及びへたその他のきよう雑物がないものであること。 3・4 （略）	1 （略） 2 ゼリー化の程度がおおむね <u>適当</u> で、 <u>病虫害</u> 害及びへたその他のきよう雑物がほとんどないものであること。 3・4 （略）	内容物の品位	1 香味及び色沢が優良であること。 2 ゼリー化の程度が <u>適当</u> で、 <u>病虫害</u> 害 <u>こん</u> 及びへたその他のきよう雑物がないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が <u>適当</u> で、果実、果肉等の大きさが <u>そろつて</u>	1 香味及び色沢が <u>良好</u> であること。 2 ゼリー化の程度がおおむね <u>適当</u> で、 <u>病虫害</u> 害 <u>こん</u> 及びへたその他のきよう雑物がほとんどないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が <u>おおむ</u>

					いること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。	ね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。
可溶性固形分	(略)			可溶性固形分	40%以上であること	
果実等含有率	(略)	(略)		果実等含有率	1 ジャムにあつては、45%以上であること。 2 マーマレードにあつては、30%以上であること。	1 ジャムにあつては、33%以上であること。 2 マーマレードにあつては、20%以上であること。
原料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 蜂蜜 5・6 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 蜂蜜 5・6 (略)		原料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）
食品添加物	1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> 2 <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> 3 <u>1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u>	同左		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>酸味料</u> <u>クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸</u> 2 <u>pH調整剤 (かんきつ類、すもも、うめ、あんず、ブラックカラント、レッドカラント、クランベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー及びパッションフルーツを原料とするものに使用する場合に限る。)</u> <u>クエン酸三ナトリウム</u> 3 <u>酸化防止剤 (にんじん、アロエ、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめるもも、うめ、あんず、くり、パイナップル、バナナ、パパイヤ及びマンゴーを原料とするものに使用する場合に限る。)</u> <u>L-アスコルビン酸</u> 4 <u>ゲル化剤</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>酸味料 (左欄に同じ。)</u> 2 <u>pH調整剤 (左欄に同じ。)</u> 3 <u>酸化防止剤 (左欄に同じ。)</u> 4 <u>ゲル化剤 (左欄に同じ。)</u>

	<p>(3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u></p> <p>(4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u></p>
内 容 量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	(略)

(測定方法)

第4条 (略)

	<p><u>ペクチン</u></p> <p>5 <u>香料（マーマレードに使用する場合であり、かつ、原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。）</u></p>	<p>5 <u>香料（原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。）</u></p>
異 物	混入していないこと。	
内 容 量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	<p>1 瓶詰及び缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。</p> <p>2 缶詰のものにあつては、内面塗装缶を使用していること。</p> <p>3 瓶詰及び缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。</p>	

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に当たつては、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。

(参考)

コーデックスの「食品添加物の使用に関する一般原則」(抜粋)

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

パブリックコメント等募集結果

ジャム類の日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25. 2. 15～3. 16）

(1) 受付件数 4件（団体2、個人2）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25. 1. 28～H25. 3. 28）

受付件数 なし

ジャム類の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第2条 定義		
<p>ジャム類のコーデックス規格との整合性は図られているのか。 特にジャム類のコーデックス規格では、糖類を使用しないものもジャム類に含まれると考えられ、J A S規格の定義と整合性を図る必要があると考える。</p>	1	<p>J A S規格の制定や改正については、国際的な規格の動向を考慮するとともにJ A S規格の改正に係る農林物資の品質、生産、取引、使用又は消費の国内における現況及び将来の見通しも考慮することとしています。</p> <p>今回の見直しでは、国内の製造実態を考慮し、J A S規格の定義等については改正しないこととしたものです。</p>
第3条 原材料（食品添加物）		
<p>新基準で使用が認められる食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもので、コーデックス規格の使用条件を満たすものと考えてよいか。</p>	1	<p>そのとおりです。食品添加物の使用は、食品衛生法で使用が認められていることが前提であり、かつ、コーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等にあてはまる場合に限定されます。</p>
<p>J A S規格に使用できる食品添加物の用途、物質名が記載されなくなると基準が緩くなり、食品添加物の使用拡大に繋がるのではないか。</p>	1	<p>J A S規格から食品添加物の用途及び物質名の記載はなくなりますが、食品添加物の使用はコーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等に当てはまる場合に限り、食品添加物の使用拡大につながるものとはなりません。</p>

* その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。